

# ● 野菜の切り方

※写真を見やすくするために、材料を押さえる手を省略しているものもある。

## 小口切り



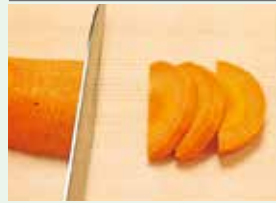
「小口」は、「切り口、端」のこと。長ねぎやきゅうりなど、細長いものを端から切る。

## 輪切り



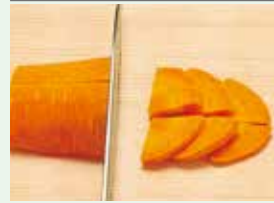
にんじんや大根など、切り口が丸いものを、端から厚さが均一になるように切る。

## 半月切り



輪切りの半分（満月の半分で「半月」）。薄く切るときには、たてふたつ割りにしてから切る。

## いちょう切り



半月切りの半分。形がいちょうに似ていることからこう呼ぶ。たて4つ割りにしてから切る。

## くし形切り



トマトや玉ねぎなど球形のものをたて半分に切り、放射状に切る。

## そぎ切り



包丁を寝かせて、そぐように切る。しいたけや白菜の白い部分など厚みのあるものに。

## ささがき



鉛筆を削るようにまわしながら削り落とす。主にごぼうに使用される。

## かつらむき



大根などを長さ5～6cmの輪切りにして皮をむき、皮をむく要領で薄く切る。

## ざく切り



同じくらいの大きさになるように、ざくざくと切る。白菜やキャベツなど葉物の野菜に。

## 拍子木切り



5～6cm長さにしたものを1～1.5cm厚さの直方体に切っていく。拍子木に形が似ている。

## さいの目切り



拍子木切りしたものを、さいころ状にする。

## あられ切り



さいの目切りより小さく、5mm角くらいの立方体に切る。

## みじん切り



細くせん切りにしたものをそろえて、細かく切る。

## みじん切り [たまねぎ]



①たまねぎを半分に切り、根つき側を切り離さず、たて方向に切り目を入れる。

②横方向にも2～3か所包丁を入れる。

③玉ねぎをしっかりと押さえて、端から細かく刻む。

## 短冊切り



5～6cm長さにしたものを1cm厚さに切り、繊維に沿って薄く切る。

## せん切り



たてに薄切りにしたものをずらして重ね、細長く切る。

## 色紙切り



①適当な長さに輪切りしたものを、正方形になるように外側を切り落とす。

②端から正方形に切る。色紙の形に似ていることから、このように呼ぶ。

## みじん切り [長ねぎ]



①端を少し残して、たてに何本か切り目を入れる。

②切り込みを入れたほうから、細かく刻む。

## 斜め切り



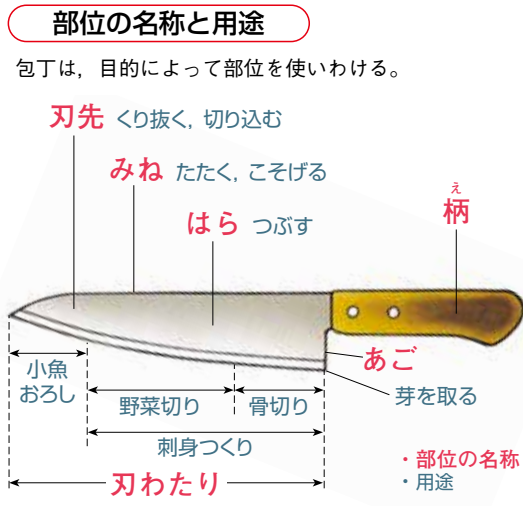
ねぎやきゅうり、ごぼうなど細長いものを、包丁を斜めに入れて切る。

## 乱切り



にんじんやごぼうなど、細長い材料を、まわしながら斜めに入れて切る。

- ①牛刀：洋包丁の一種。肉、魚、野菜など、多用途に使える。
- ②万能包丁：三徳包丁、文化包丁ともいう。薄くて軽く、何にでも使いやすい。
- ③刺身包丁（柳刃）：魚の刺身用。
- ④出刃包丁：魚や肉などの骨も切れる。
- ⑤ペティナイフ：果物や細かい作業に使う。
- ⑥菜切り包丁：野菜用。



### 包丁の握り方

速度をつけたり、かたい材料を切るのに適する。

慎重に、細かい包丁づかいをするのに適する。

### 材料を押さえる手

指を内側に折り込んで、材料を押さえる。手を少しずつ左にずらしながら切り進める。

### 飾り切り

- ・菊花 下を切り離さないようにたて横に0.1～0.2cm間隔に包丁を入れる。前後に割り箸を置いて切れば切りやすい。
- ・切り違い きゅうりを3～4cmほどに切り、真ん中にナイフを差込んで切り目を入れ、包丁で裏表を互い違いに切る。
- ・末広 切り目を入れて塩につけ、扇形に広げる。
- ・飾り包丁 薄く十字に切る。
- ・手綱 両端を切り離さないように中央に切り目を入れ、一方の端をくぐらせる。